

Braune Lebkuchen andere Art.

Zu einer halben Maasß auf Kohlen zerlassenem Honig, welcher aber nicht zu warm werden darf, doch mehr warm als kalt seyn muß, nimmt man anderthalb Pfund gestoßenen Zucker, schneidet die Schalen von 4 Zitronen und von einer Pomeranze nebst einem halben Pfund Zitronat nicht gar zu klein, stoßt eine Muskatnuß, 3 Loth Zimmet und 1 Quint Nägelein zusammen grob, rührt das Geschnittene und Gestoßene mit 3 Eßlöffeln voll gutem Branntwein und einem Pfund geschälten und länglicht geschnittenen Mandeln an den Honig, schafft so viel Mehl darein, bis man's in die Mödel drücken kann, nimmt den Zaig auf ein Brett, würgt ihn nicht viel, sondern bricht nur immer so viel davon, als zu einem Lebkuchen nöthig ist, legt solche auf zuvor mit Mehl besäete Bleche, backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen, welches bey allen Lebkuchen zu beobachten ist, und überstreicht sie warm mit Zuckerwasser.

Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 4 Eyern eine Stunde, schneidet die Schale von einer Citrone, 4 Loth Zitronat, und 4 Loth geschälte Mandeln länglicht zart, stoßt ein Loth Zimmet nebst einem Quint Nägelein, rührt das geschnittene und das gestoßene Gewürz nebst einem Pfund feinem Mehl an den Zucker, nimmt den Zaig auf ein Brett, drückt ihn in die Mödel, oder macht ihn auch ohne Mödel zu beliebigen Stücklein, legt die Lebkuchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backt sie langsam.

Gefüllte Lebkuchen.

Von 3 Viertelpfund geschälten Mandeln wird ein halbes Pfund gestoßen, das 3te Viertelpfund